Hospital Universitario de La Princesa

SaludMadrid

IV CONCURSO DE COCINA HOSPITALARIA NAVIDEÑA DE LA COMUNIDAD DE MADRID: "ESTRELLA PRINCESA"

Datos del Centro participante

Hospital Virgen de la Torre

C/ Puerto de Lumbreras, 5

28031 Madrid

Hospital Universitario de La Princesa

SaludMadrid

IV CONCURSO DE COCINA HOSPITALARIA NAVIDEÑA DE LA COMUNIDAD DE MADRID: "ESTRELLA PRINCESA"

Menú



SOPA DE RABO DE BUEY



POPIETAS DE GALLO RELLENAS DE VERDURAS Y LANGOSTINOS CON MUSELINA DE CHALOTAS Y PATATAS RISOLADAS



MILHOJA DE PERA AL VINO BLANCO SOBRE UNA BASE DE CREMA INGLESA

Hospital Universitario de La Princesa

SaludMadrid

IV CONCURSO DE COCINA HOSPITALARIA NAVIDEÑA DE LA COMUNIDAD DE MADRID: "ESTRELLA PRINCESA"

Primer plato

Imagen:



Descripción:

Sopa de rabo de buey

INGREDIENTES
100 gramos de rabo de buey
10 gramos de zanahoria
10 gramos de nabos
10 gramos de guisantes
100 mililitros de consomé
Sal

ELABORACION
Hacemos un consomé con el rabo, las verduras, hueso de ternera y una punta de jamón, se clarifica y se procede al montaje del plato.

Hospital Universitario de La Princesa

SaludMadrid

IV CONCURSO DE COCINA HOSPITALARIA NAVIDEÑA DE LA COMUNIDAD DE MADRID: "ESTRELLA PRINCESA"

Segundo plato

Imagen:



Descripción:

Popietas de Gallo rellenas de Verdura y Langostinos con Salsa Mousseline de Chalotas y Patatas Risoladas

INGREDIENTES
200 gramos de filetes de gallo
20 gramos de langostino pelado
20 gramos de puerros
20 gramos de zanahorias
Pimienta blanca
Aceite
Sal
Salsa muselina
20 gramos de mantequilla
10 gramos de chalotas
20 mililitros de fumet (caldo de pescado)
5 gramos de harina

ELABORACIÓN
Hacemos una farsa con las verduras, langostinos , aceite y nata, rellenamos los filetes de gallo y horneamos 12 minutos a 160 grados con un 30 por ciento de humedad.
Salsa
Fundimos la mantequilla y rehogamos las chalotas en la misma, incorporamos la harina y el fumet de pescado.
Guarnición
Patatitas, diente de ajo risoladas.

Hospital Universitario de La Princesa

SaludMadrid

IV CONCURSO DE COCINA HOSPITALARIA NAVIDEÑA DE LA COMUNIDAD DE MADRID: "ESTRELLA PRINCESA"

Postre

Imagen:



Descripción:

Milhojas de Pera al Vino Blanco sobre base de Crema Inglesa

INGREDIENTES

120 gramos de hojaldre
120 gramos de peras
200 mililitros de vino blanco
20 gramos de azúcar
Canela en rama

CREMA INGLESA
100 mililitros de leche
20 gramos de azúcar
1 yema de huevo

ELABORACION

Cocemos las peras con el vino, azúcar y la rama de canela, una vez frías las peras se limpian del corazón y pepitas, las laminamos y las colocamos sobre una plancha de hojaldre, cubrimos con otra capa de hojaldre y bañamos de huevo para dar brillo y color. Se hornea a 180 grados 12 minutos aproximadamente.

CREMA INGLESA

Se pone la leche a hervir y en otro recipiente ponemos la yema y el azúcar, batimos y le incorporamos la leche hervida, se pasa todo por un colador y lo volvemos a poner al fuego batiendo hasta que espese sin llegar a hervir.

Hospital Universitario de La Princesa

SaludMadrid

IV CONCURSO DE COCINA HOSPITALARIA NAVIDEÑA DE LA COMUNIDAD DE MADRID: "ESTRELLA PRINCESA"

Informe nutricional

Este tipo de menú podría ofrecerse a pacientes con dieta basal y diabéticos a excepción del postre en este último grupo de pacientes (diabéticos) y fácil masticación

PRIMER PLATO – VALOR NUTRICIONAL POR RACION

Energía (kcal)	332	**Minerales**		**Vitaminas**	
Proteína (g)	23,7	Calcio (mg)	120	Vitamina B_1 (mg)	0,14
Hidratos de C (g)	10,6	Hierro (mg)	2,6	Vitamina B_2 (mg)	0,2
H.C. Sencillos (g)	5,1	Yodo (µg)	31,8	Eq. Niacina (mg)	8,7
Fibra dietética (g)	2,5	Magnesio (mg)	82,5	Vitamina B_6 (mg)	0,55
Grasa total (g)	21,1	Zinc (mg)	0,95	Acido Fólico (µg)	37,8
AGS (g)	12	Selenio (µg)	30,4	Vitamina B_{12} (µg)	
AGM (g)	5,3	Sodio (mg)	2330	Vitamina C (mg)	6,9
AGP (g)	1,8	Potasio (mg)	409	Retinol (µg)	152
AGP/AGS	0,15	Fósforo (mg)	351	Carotenos (µg)	1733
[AGP+AGM]/ AGS	0,59	Flúor (µg)	7	Vit. A: Eq. Retinol (µg)	441
Colesterol (mg)	132			Ac. Pantoténico (mg)	0,89
Agua (g)	204			Biotina (µg)	1,9
Alcohol (g)	0			Vitamina D (µg)	0,36
				Vitamina E (mg)	1

PRIMER PLATO – VALOR NUTRICIONAL POR RACION

Energía (kcal)	233	**Minerales**		**Vitaminas**	
Proteína (g)	22,5	Calcio (mg)	24,4	Vitamina B_1 (mg)	0,089
Hidratos de C (g)	2,2	Hierro (mg)	2,4	Vitamina B_2 (mg)	0,23
H.C. Sencillos (g)	1,1	Yodo (µg)	2,7	Eq. Niacina (mg)	9,1
Fibra dietética (g)	0,99	Magnesio (mg)	30,1	Vitamina B_6 (mg)	0,4
Grasa total (g)	14,7	Zinc (mg)	4,4	Acido Fólico (µg)	13,1
AGS (g)	5,7	Selenio (µg)	2	Vitamina B_{12} (µg)	
AGM (g)	6,4	Sodio (mg)	457	Vitamina C (mg)	2,2
AGP (g)	0,97	Potasio (mg)	375	Retinol (µg)	0
AGP/AGS	0,17	Fósforo (mg)	27,2	Carotenos (µg)	810
[AGP+AGM]/ AGS	1,3	Flúor (µg)	0,26	Vit. A: Eq. Retinol (µg)	135
Colesterol (mg)	63,6			Ac. Pantoténico (mg)	0,37
Agua (g)	185			Biotina (µg)	0,59
Alcohol (g)	0			Vitamina D (µg)	Trazas
				Vitamina E (mg)	0,23

PRIMER PLATO – VALOR NUTRICIONAL POR RACION

Energía (kcal)	838	**Minerales**		**Vitaminas**	
Proteína (g)	13,5	Calcio (mg)	265	Vitamina B_1 (mg)	0,21
Hidratos de C (g)	93,2	Hierro (mg)	5,9	Vitamina B_2 (mg)	0,45
H.C. Sencillos (g)	57	Yodo (µg)	19,3	Eq. Niacina (mg)	3,4
Fibra dietética (g)	7,3	Magnesio (mg)	60	Vitamina B_6 (mg)	0,26
Grasa total (g)	30,7	Zinc (mg)	2,4	Acido Fólico (µg)	55,9
AGS (g)	16,2	Selenio (µg)	10,2	Vitamina B_{12} (µg)	
AGM (g)	8,9	Sodio (mg)	86,5	Vitamina C (mg)	7,6
AGP (g)	2,5	Potasio (mg)	585	Retinol (µg)	406
AGP/AGS	0,15	Fósforo (mg)	346	Carotenos (µg)	138
[AGP+AGM]/ AGS	0,7	Flúor (µg)	432	Vit. A: Eq. Retinol (µg)	430
Colesterol (mg)	375			Ac. Pantoténico (mg)	1,6
Agua (g)	392			Biotina (µg)	18,4
Alcohol (g)	17,2			Vitamina D (µg)	1,7
				Vitamina E (mg)	3,2

Hospital Universitario de La Princesa

SaludMadrid

IV CONCURSO DE COCINA HOSPITALARIA NAVIDEÑA DE LA COMUNIDAD DE MADRID: "ESTRELLA PRINCESA"

Propuesta Humanización

NUESTRA PROPUESTA GASTRONÓMICA NAVIDEÑA TIENE COMO FINALIDAD UN ACERCAMIENTO DE DIMENSIÓN HOLÍSTICA, GLOBAL E INTEGRAL. CUYA FINALIDAD PRINCIPAL, ES DAR AL PACIENTE UN ACERCAMIENTO A TRAVÉS DE LA OFERTA GASTRONÓMICA, DE COMODIDAD, CELEBRACIÓN Y PLACER, EL CUAL COLABORA DE LA MANO DEL PERSONAL SANITARIO A SU RECUPERACIÓN Y PRONTO REGRESO AL HOGAR.

LA OFERTA GASTRONÓMICA NAVIDEÑA, ES UNA MANERA DE CELEBRAR JUNTO A NUESTROS PACIENTES ESTAS FECHAS TAN FAMILIARES CON LA IDEA DE QUE SE SIENTA LO MAS CERCANO A SU CASA Y A LOS SUYOS, ASÍ PODER BRINDAR DESDE EL PERSONAL NO SANITARIO NUESTRO GRANITO DE ARENA EN SU PRONTA RECUPERACIÓN Y SACARLO DEL ENTORNO HOSPITALARIO POR MEDIO DE LA COMIDA.

Hospital Universitario de La Princesa

SaludMadrid

IV CONCURSO DE COCINA HOSPITALARIA NAVIDEÑA DE LA COMUNIDAD DE MADRID: "ESTRELLA PRINCESA"

Curricula miembros del equipo

ÁNGEL LUIS BLANCO GARCIA

2019 - 2020	JEFE DE COCINA HOSPITAL VIRGEN DE LA TORRE
1990 - 2019	COCINERO HOSPITAL VIRGEN DE LA TORRE
2000 - 2007	COCINERO SALONES CARDENAL WEDDING
1999	PROFESOR ESCUELA DE HOSTELERÍA
1998	COCINERO HOTEL MELIÁ PRINCESA
1992 - 2000	JEFE DE COCINA SALÓN RUBENS CADENA LORD WINSTON
1990	2º JEFE COCINA RESTAURANTE JUAN AGUSTÍN
1987 - 1990	JEFE DE COCINA RESTAURANTE JUAN AGUSTÍN
1987	COCINERO RESTAURANTE ONDARRETA
1985	JEFE DE COCINA RESTAURANTE SISARON
1982 – 1985	COCINERO RESTAURANTE JUAN AGUSTÍN
1981	COCINERO RESTAURANTE DA NICOLA
1981	COCINERO HOTEL EUROBUILDING
1980	COCINERO MESÓN EL MOLINO DE SIGUERO
1979	COCINERO EN SUNSET-77
1978	COCINERO EMPRESA LUCCA
1976	AYUDANTE DE COCINA MINISTERIOR DE HACIENDA

MARÍA DOLORES SANTOS MUÑOZ

2007 – 2020 PINCHE COCINA HOSPITAL VIRGEN DE LA TORRE